# ראגו סייטן וזרעי שומשום

**זמן**: 25 min.
**רמת קושי**: קל

**רכיבים (4 מנות)**

- **מצרכים**
  - 700 גרם עגבניות מרוסקות דק ומסוננות g 100
  - בצל 1 חתוך דק
  - זרעי שומשום כף גדושה
  - יין לבן 1 כוס
  - מלח לפי הטעם
  - סייטן 400 גרם
  - פלפל לפי הטעם
  - שום שן שום אחת

**For this recipe we used:**

## הכנה

טחנו את הבצל דק דק, וטגנו אותו במחבת עם מעט שמן זית. הוסיפו את הסייטן שנחתך לקוביות קטנטנות. לאחר מספר דקות מיזגו את היין פנימה והמשיכו לבשל. הוסיפו את זרעי שומשום ורוטב העגבניות המסוננות של פומי, בשלו למשך 20 דקות באש בינונית ותבלו לפי הטעם.

הצעת הגשה: הרתיחו את הפסטה המועדפת עליכם והקפיצו אותה לתוך הראגו הטרי.